Spinat Roulade

Teig:

80g Mehl

Butter und Eigelb schaumig

Den Eischnee und Mehl abwechseln

Unter die Buttermasse einarbeiten

2Stk Eigelb

2 Stk Eischnee

30g Mehl

Blech mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf aufstreichen

Im Vorgeheiztem Backofen ca.15 Minuten bei 160°C backen.

Fülle:

400g Spinat

2 Stk Eiweiß

8 El Parmesan

Salz

Pfeffer

Muskat

Spinat blanchieren und klein schneiden und alles mischen.

Die Masse auf die Roulade streichen und einrollen.